Asih
Subang
.02
1

Desa Cibeusi-Ciater-Subang

No.AB	
Tanggal	

ANEKA KUE TEPUNG

MILIK TBM SARI ASIH / AJIJI
DESA CIBEUSI - CIATER - SUBANG

NO. BB	
TANGGAL	
ASAL BUKU	

Edi Warsidi

ANEKA KUE TEPUNG

Penerbit:
MITRA SARANA
Komplek Bukit Cinunuk Indah Blok B No. 7
Cinunuk - Cileunyi Kab. Bandung 40393
Telp/Fax. (022) 72225611 / (022) 7809885

Anggota IKAPI
No. 169/JBA/08

Penyusun
Edi Warsidi

Editor Bahasa
Djajeng Baskoro

Pewajah Isi
Tim Mitra

Desain Cover
Tim Mitra

Terbitan Pertama
2011

UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 19 TAHUN 2002 TENTANG HAK CIPTA
PASAL 72 KETENTUAN PIDANA
SANKSI PELANGGARAN

1. Barangsiapa dengan sengaja dan tanpa hak mengumumkan atau memperbanyak suatu ciptaan atau memberikan izin untuk itu, dipidana dengan pidana penjara paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyerahkan, menyiarkan, memamerkan mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Kata Pengantar

Buku disadari memiliki peran penting dalam pembelajaran. Buku dapat berfungsi sebagai sumber belajar dan sarana pembelajaran. Dalam pembelajaran di mana pun, buku dapat dijadikan sumber belajar yang bermakna. Artinya, buku tidak saja dapat dijadikan saran untuk belajar membaca, menulis, dan berhitung, tetapi juga memberi pengetahuan dan keterampilan kepada pembaca

Buku ini dimaksudkan sebagai pengaya wawasan warga belajar dalam mengenal tata cara membuat aneka kue dari bahan tepung. Apa yang selama ini diperoleh melalui modul, dirasakan belum lengkap tanpa hadirnya buku pendamping atau buku pengayaan sehingga warga belajar akan bertambah kecakapan dan pengetahuannya.

Penulis merasa senang andaikata buku ini digunakan oleh warga belajar dalam pembelajaran di mana pun. Semoga kita dapat memperoleh tambahan pengetahuan, wawasan, dan mengembangkan keterampilan.

Akhir kata, selamat membaca dan semoga kita menjadi warga belajar yang tangguh, cakap, dan andal dalam menggunakan bahan sumber belajar.

Penulis

TIPS MERINTIS USAHA KUE

TAMAN BACAAN MASYARAKAT
TBM
KEC. CIATER - SUBANG

Daftar Isi

Sumber: www.kitchencake.com
Gambar 1.1 Kue lapis tepung beras.

BAGIAN 1
KUE LAPIS

Kue Lapis

1. Bahan
   - 375 gram tepung beras
   - 75 gram tepung tapioka/aci
   - 375 gra gula pasir
   - 175 cc air
   - 900 – 950 cc santan hangat
     (bergantung pada kekeringan tepungnya)
   - ¼ sendok teh garam
   - 6 lembar daun salam (diikat jadi satu)
   - 2 lembar daun jeruk purut (buang batangnya supaya wangi)
   - ¼ sendok teh vanili bubuk
2. Cara Membuat
   - Gula, daun pandan, daun jeruk purut, dan air dimasak sampai mendidih.
   - Setelah dimasak, dinginkan sampai suam-suam kuku, lalu saring.
   - Tepung beras, tepung aci, vanili, dan garam dicampurkan.
   - Uleni dengan air gula sedikit-sedikit, masukkan santan, aduk rata.
   - Kemudian, bagilah menjadi dua atau tiga bagian.

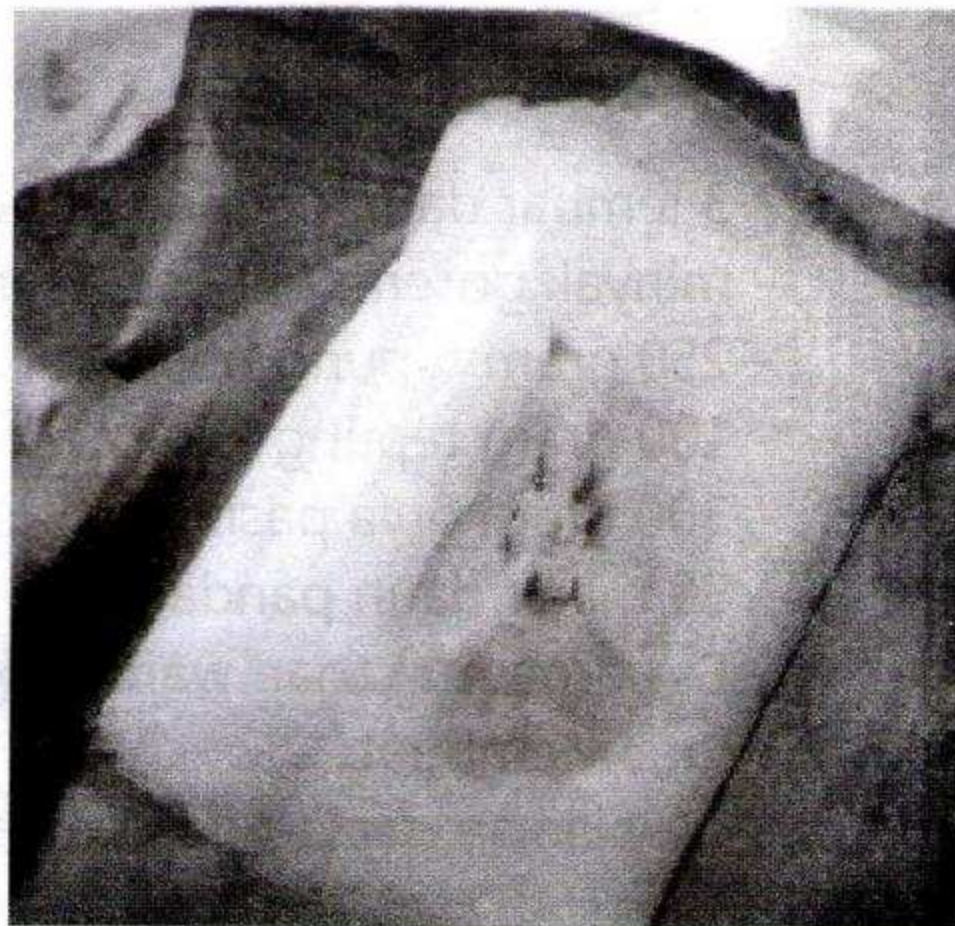
3. Bahan Lapisan Cokelat
   - 1 sendok makan cokelat bubuk
   - 4 sendok makan santan hangat
   - Bahan tersebut dicampur rata.
   - Gabung dengan 1 bagian yang putih.
4. Bahan Lapisan Hijau
   - Air daun suji (25 lembar daun suji dan 10 lembar daun pandan)
   - 200 cc air
   - 2 sendok makan air kapur sirih (ambil yang bagian bening)
   - Daun suji dan daun pandan dipotong-potong, lalu diberi air, dan blender sampai halus.
   - Lalu saring dan peras, ambil airnya, dan tambah air kapur sirih.
   - Aduklah rata.
   - Ambil 1 bagian putih dan tambah 2-5 sendok makan air daun suji, aduk rata.
5. Cara Penyelesaian
   - Olesi loyang ukuran 20 X 20 cm dengan minyak.
   - Kukus dahulu sampai loyang panas sekitar 10 menit. Lalu, masukkan adonan putih 2 centong, kukus selama 5 menit atau sampai matang. Kalau belum matang sudah ditimpah, semua lapisan akan susah untuk matang.
   - Sesudah 1 lapis matang, cek kekerasannya pakai tangan. Kalau kurang lembek karena tepungnya kering sekali, tambahkan santannya. Lalu timpah dengan adonan ke 2 sesuai dengan kemauan kita.
   - Sesudah semuanya matang, dinginkan dan kue baru dapat dikeluarkan dari loyang.

Resep Sederhana Kue Lapis Tepung Beras

1. Bahan
   - 1.000 ml santan, dari satu setengah butir kelapa
   - 1 sendok teh garam

- 3 lembar daun pandan, robek-robek, ikat simpul
- minyak goreng untuk olesan
- 250 gram tepung beras
- 100 gram tepung kanji
- 300 gram gula pasir
- 50 ml air daun pandan-suji
- Pewarna makanan warna merah

2. Cara Membuat
   - Masukkan santan, garam, dan daun pandan ke dalam panci, jerang di atas api, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, angkat. Sisihkan hingga agak dingin. Didihkan air dalam dandang, olesi loyang persegi ukuran 20 x 20 x 5 cm dengan minyak, sisihkan.
   - Campur tepung beras, tepung kanji, dan gula pasir, aduk rata. Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan licin.
   - Bagilah adonan manjadi 3 bagian. Campur satu bagian dengan air daun suji-pandan, satu bagian lagi dengan pewarna merah dan biarkan satu bagian lagi berwarna putih.
   - Didihkan air dalam dandang, masukkan 100 ml adonan hijau ke dalam loyang, kukus dalam dandang dengan tutup yang sudah dibungkus serbet selama 5 menit hingga adonan mengeras. Tuangi 100 ml adonan berwarna putih, ratakan.
   - Kukus kembali hingga mengeras (kurang lebih 5 menit), masukkan 100 ml adonan berwarna merah. Ulangi melapis hingga seluruh bahan habis. Tutup dandang, kukus kembali selama 25-30 menit hingga seluruh bahan cukup matang.
   - Angkat, keluarkan dari dandang, dinginkan. Keluarkan kue dari loyang, potong-potong bentuk wajik menjadi kurang lebih 24 potong (atau sesuai selera).

BAGIAN 2
KUE
NAGA SARI

Sumber: yusdinar.blogspot.com

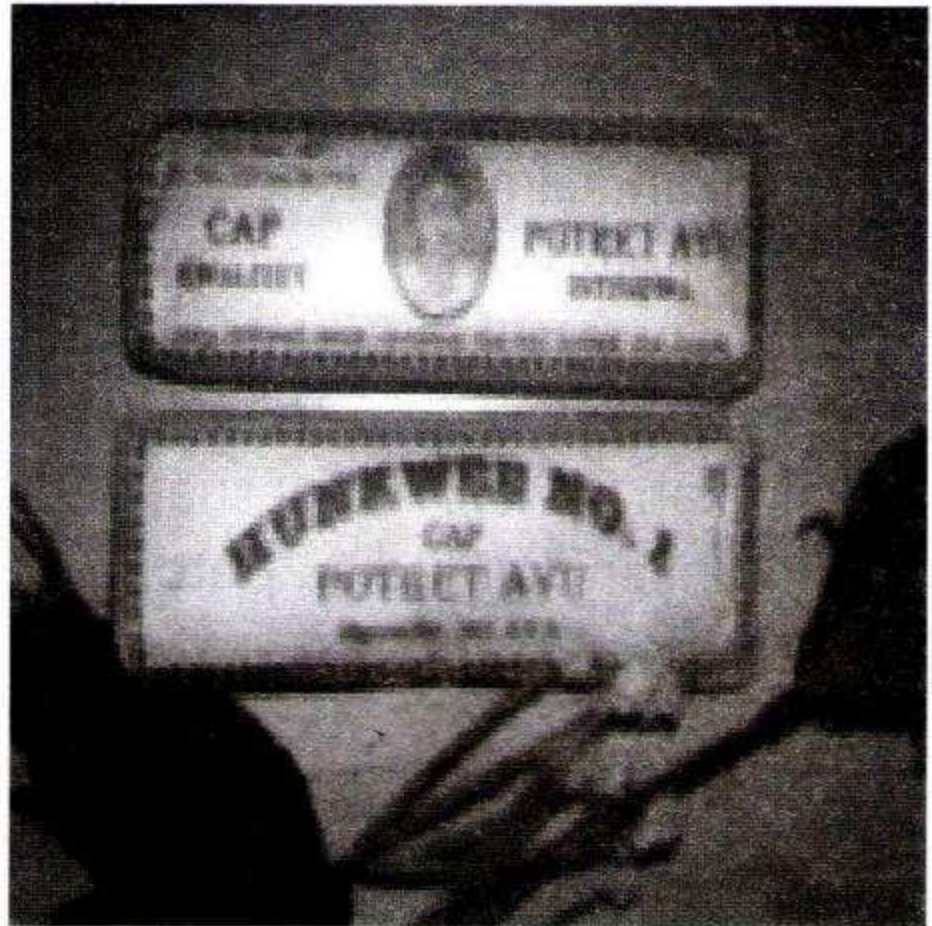
Gambar 2.1 Kue nagasari.

Saat perayaan adat, kue tepung bernama nagasari ini kerap dihidangkan. Rasanya cukup enak, apalagi dicampur dengan rasa buah pisang. Berikut ini resep kue nagasari.

Kue Nagasari

1. Bahan
   - 250 gram tepung beras
   - 100 gram tapioka
   - 250 gram gula pasir
   - 700 ml santan kental
   - Pandan wangi
   - Air secukupnya
   - 5 buah pisang raja, kupas, potong menjadi 2 bagian
   - Daun pisang untuk membungkus
2. Cara Membuat
   - Masak santan, pandan, dan gula sampai tercampur rata.
   - Larutkan tepung beras dan tapioka dengan sedikit air. Masukkan dalam santan yang dimasak tadi (masih di atas api). Aduk sampai kental dan tercampur rata. Biarkan setengah matang. Angkat.

- Ambil selembar daun pisang. Taruh beberapa sendok adonan nagasari. Letakan pisang di tengahnya dan tutup lagi dengan adonan. Bungkus dan gulung. Rapikan ujungnya dengan melipatnya. Lakukan sampai semua adonan habis.
- Kukus selama 45 menit. Jika sudah matang, angkat. Rapikan

BAGIAN 3 KUE HUNKWE

Sumber: Dokumentasi Penulis
Gambar 3.1 Tepung hunkwe.

bagian ujungnya dengan gunting.

Tepung hunkwe sudah lama dikenal para pembuat kue basah. Selain mudah, tepung ini cukup praktis digunakan untuk bahan kue. Kombinasi tepung ini dapat menjadi kue puding, kue lapis, atau kue hunkwe pisang. Berikut resep kue berbahan tepung hunkwe.

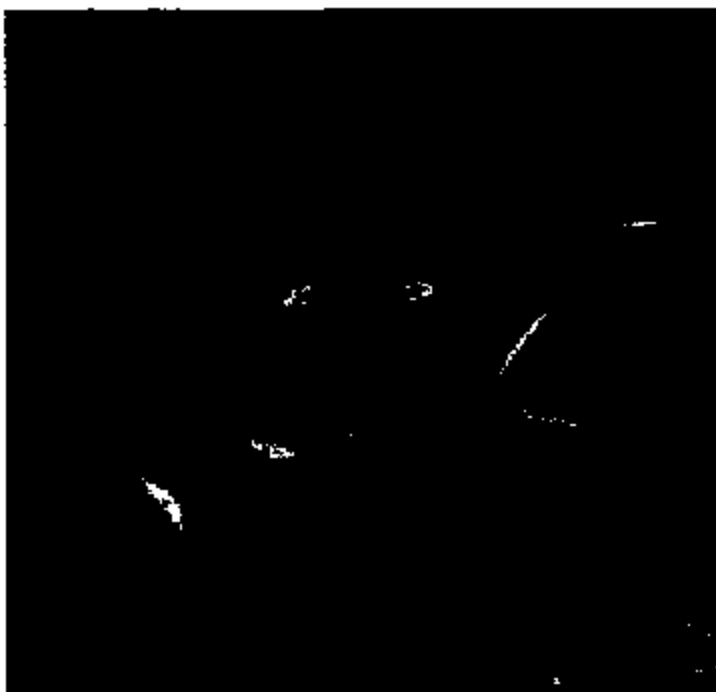
Kue Lapis Hunkwe

1. Bahan
   - 1 gelas = 1 bungkus hunkwe dan sisanya ditambah terigu (1 gelas =250 - 300 gram)
   - Santan 2 gelas
   - Gula pasir 1 gelas (sesuai selera)

- Vanili 2 bungkus
- ½ sendok teh garam
- Pewarna secukupnya (sesuai selera)

2. Cara Membuat
   - Panaskan kukusan. Tutup kukusan dengan lap.
   - Campur semua bahan, aduk-aduk sampai adonan rata dan lembut.
   - Bagilah adonan beberapa bagian sesuai warna yang kita inginkan, campur dengan pewarna. Aduk rata.
   - Tata di pinggan tahan panas, masukkan adonan yang sudah diberi warna. kukus kira-kira 10-15 menit.
   - Kemudian tambahkan adonan pewarna lain, kukus kembali.
   - Lakukan berkali-kali sesuai dengan lapisan yang kita inginkan.
   - Dinginkan, kemudian potong-potong sesuai selera.

Kue Hunkwe Pisang

1. Bahan
   - 800 ml santan agak kental
   - 75 gram tepung hunkwe
   - 100 gram gula pasir
   - ½ sendok teh garam
   - 1 bungkus vanili
   - Pewarna makanan merah
   - 4 buah pisang kepok, rebus lalu potong ½ cm

Sumber: yusdinar.blogspot.com

Gambar 3.1 Kue berbahan hunkwe dengan pisang.

Kue onggol-onggol lama dikenal sebagai kue tradisional. Makanan ini berbahan tepung dan ditambah parutan kelapa. Bagaimana membuat kue ini?

Kue Onggol-onggol

1. Bahan
- 1 bungkus tepung hunkwe (120 gram)
- 125 gram gula merah (75 gram pakai yang warnanya hitam)
- 115 gram gula pasir (110 gram)
- ½ sendok teh garam
- 800 ml air

2. Bahan Tabur

Kelapa parut dan garam dikukus

3. Cara Membuat
- Rebus gula merah, gula pasir, garam dan air, saring, dan dinginkan.
- Tuangkan ke dalam tepung hunkwe, aduk rata.
- Masak hingga mendidih dan kental.
- Tuang ke loyang yang sudah dibasahi air, lalu dinginkan.
- Sajikan dengan taburan kelapa parut.

BAGIAN 5 KUE BIKA AMBON

Sumber: www.kitchencake.com

Gambar 5.1 Kue bika ambon.

Daya tarik bika ambon ada pada teksturnya yang lembut dan berpori-pori dengan aroma wangi yang khas. Tidak mudah untuk menghasilkan tekstur demikian. Akan tetapi, jangan khawatir, yang satu ini lebih praktis membuatnya dan rasanya dijamin tetap lezat. Berikut resep kue bika ambon ukuran mini.

Kue Bika Ambon

1. Bahan
   - Kenari keping untuk taburan

   Adonan Inti:
   - 1 sendok makan tepung terigu
   - 1 sendok makan gula pasir
   - 1 sendok makan ragi instan
   - 60 ml air hangat

Adonan Dasar:
   - 400 ml santan, dari 2 butir kelapa
   - 20 lembar daun jeruk
   - 6 lembar daun pandan, potong-potong
   - 2 – 3 batang serai bagian putih, memarkan.
   - 1/2 sendok teh garam
   - 10 kuning telur
   - 250 gram gula pasir
   - 150 gram tepung kanji
   - 30 – 50 ml air daun suji-pandan

2. Cara Membuat
   - Adonan biang: campur tepung terigu, gula pasir dan ragi instan dalam wadah. Masukkan air hangat, aduk hingga tercampur rata, biarkan selama kurang lebih 15 menit.
   - Adonan dasar: Masukkan santan, daun jeruk, daun pandan, serai dan garam dalam panci. Masak di atas api sedang hingga menjadi areh sebanyak kurang lebih 300 ml, saring buang ampasnya, sisihkan.

- Kocok kuning telur bersama gula hingga berbuih dan kental, masukkan areh/santan kental, tepung kanji, adonan biang dan air daun suji-pandan. Aduk dengan menggunakan tangan, sambil adonan ditepuk-tepuk hingga terasa ringan. Sisihkan selama kurang lebih 2-3 jam hingga adonan mengembang.
- Panaskan oven dengan api bawah hingga mencapai suhu 2500C. Olesi mangkuk cetakan bentuk oval atau bundar volume kurang lebih 60-75 ml dengan minyak goreng, panaskan dalam oven hingga 'mendesis' bila ditetesi air. Masukkan 3-4 sdm adonan ke dalam mangkuk cetakan
- Masukkan cetakan berisi adonan ke dalam oven, biarkan pintu oven sedikit terbuka. Panggang selama kurang lebih 40 menit hingga permukaan adonan berlubang-lubang, matikan api bawah. Keluarkan kue dari oven, taburi permukaannya dengan kenari, teruskan memanggang dengan api atas hingga permukaan kue kuning kecokelatan (kurang lebih 5–10 menit). Keluarkan kue dari oven, dinginkan, keluarkan kue dari cetakan.

Bagian 6 Kue Onde-onde

Sumber: aprilisa.multiply.com

Gambar 6.1 Kue onde-onde tampak isinya.

Tepung memang sangat diperlukan dalam pembuatan kue tradisional. Kue onde-onde, mialnya, termasuk kue jajanan pasar berbahan dasar tepung beras ketan. Ciri khas kue onde-onde, yaitu kulitnya digulirkan ke wijen putih. Dengan kacang hijau di dalamnya, si kue onde-onde ini makin enak dijadikan teman minum kopi atau teh. Berikut ini resep membuat kue onde-onde.

Kue Onde-onde

1. Bahan

Bahan Isi:
- 250 gram kacang hijau tanpa kulit, rendam (4-5 jam)
- Air secukupnya
- ½ sendok teh garam
- ½ cangkir gula pasir
- ¼ sendok teh vanili bubuk

Bahan Kulit:
- 500 gram tepung beras ketan
- 75 gram tepung beras
- 250 gram gula pasir
- ½ sendok teh vanili bubuk
- 1 sendok teh garam
- Air hangat sekitar 150 ml
- 250 gram wijen putih
- Minyak untuk menggoreng

2. Cara Membuat Isi dan Kulit

Isi:
- Rebus kacang hijau sampai empuk dengan api kecil.
- Tambahkan gula sampai manisnya sesuai selera, dan vanilla essence, tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai empuk dan mengering, sisihkan.

Kulit:
- Campur tepung beras ketan, tepung beras, garam, dan vanili bubuk (kalau vanili cair, masukkan bersama air), aduk rata.
- Panaskan air dengan kompor, tidak sampai mendidih.
- Tuang air sedikit demi sedikit ke campuran tepung, aduk rata sampai bisa dipulung, tidak terlalu lembek dan tidak terlalu kering juga. Hampir pecah-pecah kalau dibentuk namun tidak hancur.

Sumber: www.kitchencake.com

Gambar 6.2 Kue onde-onde cocok disajikan selagi panas.

3. Membuat Onde-onde
- Ambil 2 sdm adonan tepung, pipihkan di tangan hingga membuat cekungan.
- Isi dengan kacang, tutup sampai rapat.
- Gulingkan pada air dingin.
- Gulingkan pada wijen (tekan tekan sedikit), putar-putar dengan 2 telapak tangan sehingga bentuknya bulat.
- Panaskan minyak, kecilkan api, goreng onde-onde sampai mengapung dan kekuningan.
- Angkat, tiriskan sampai dingin dan tidak saling menimpa. Enaknya dinikmati selagi hangat ataupun kalau dingin tidak lebih dari sehari.

BAGIAN 7
KUE RISOLES

Sumber: aprilisa.multiply.com

Gambar 7.1 Kue risoles berbahan tepung yang belum digoreng.

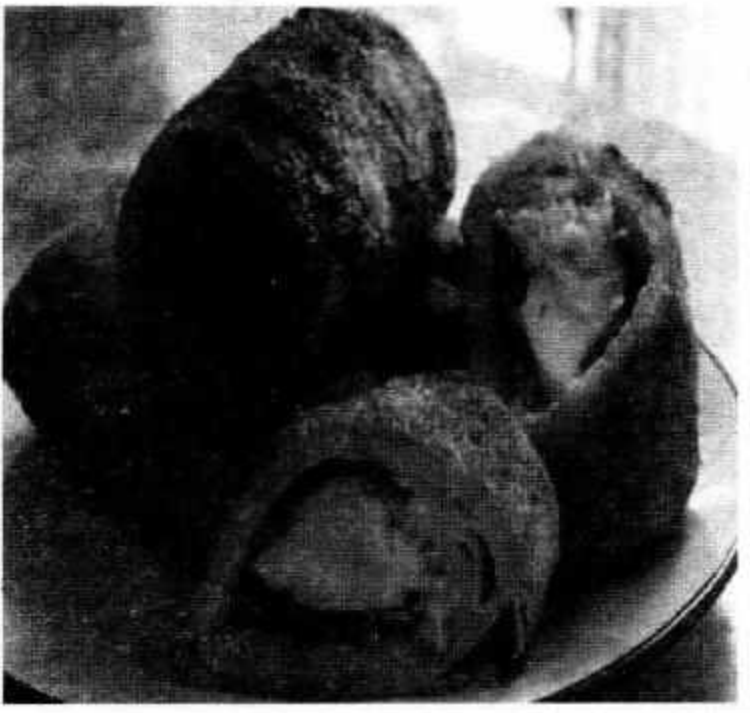
Risoles akhir-akhir makin banyak digemari. Di beberapa kota besar, terdapat kafe khusus yang menjajakan kue risoles. Berikut ini resep kue risoles.

Kue Risoles

1. Bahan

Bahan untuk Kulit:
- 250 gram tepung terigu
- 650-700 cc air/susu cair
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh baking powder
- 3 butir telur

Bahan untuk Isi:
- 150 gram daging sapi/daging ayam cincang
- 10 batang buncis (potong kecil-kecil)
- 80 gram wortel, potong kota kecil-kecil
- 150 gram kentang, potong kotak kecil-kecil
- 2 kuntum serori (seledri), iris halus
- 5 batang daun bawang, iris halus
- 50 gram bawang bombay, iris halus

- 4 siung bawang putih, iris halus
- 100 cc susu cair
- 1 sendok makan tepung terigu
- Merica halus, garam, dan gula secukupnya

Sumber: aprilisa.multiply.com

Gambar 7.2 Kue risoles yang sudah digoreng.

2. Cara Membuat

Untuk Isi:

- Tumis bawang bombay, bawang putih, dan merica sampai harum baunya.
- Masukkan daging sapi/daging ayam cincang, tumis sampai berubah warna.
- Masukkan wortel, kentang, dan buncis.
- Tambahkan susu cair, aduk rata, serta masukkan gula dan garam.
- Tambahkan tepung terigu, aduk rata.
- Masak hingga kuah kental, sisihkan.

Untuk Kulit:

- Campur terigu dan telur, aduk rata.
- Tambahkan air/ susu cair sedikit demi sedikit, aduk rata.
- Masukkan garam dan baking powder, aduk hingga adonan menjadi halus.
- Buat dadar adonan kulit, isi daging 1 sendok makan adonan isi.

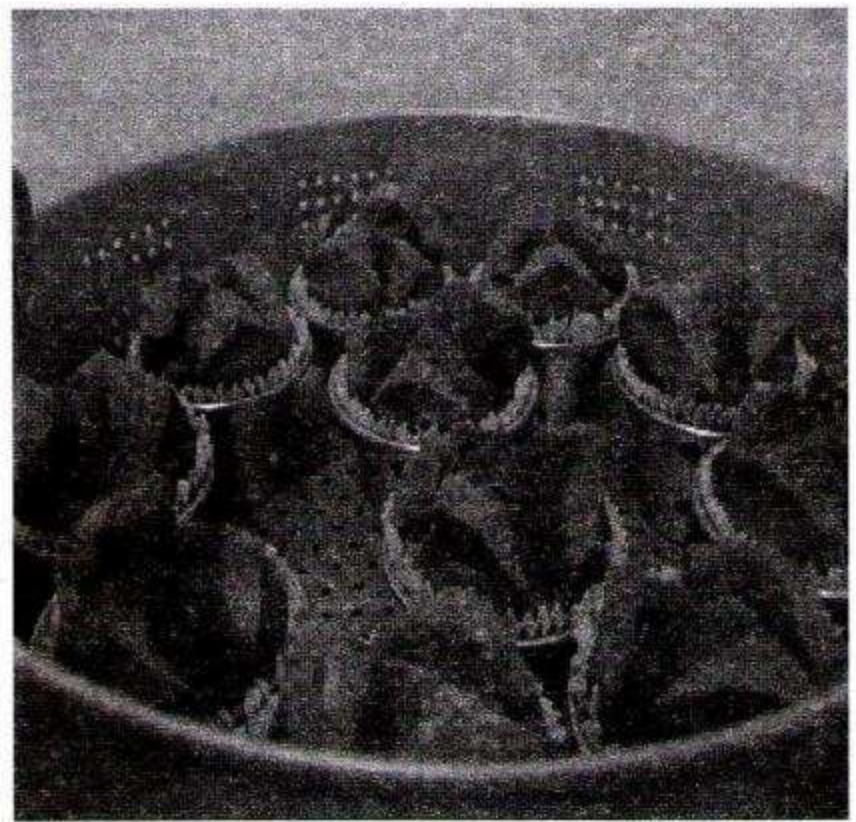
- Lipat dan gulung.
- Goreng hingga kecokelatan.

Catatan:

Kalau akan dibuat risoles, celupkan adonan kulit yang telah dilipat dan gulung ke telur, balurkan ke tepung panir. Diamkan minimal 15 menit di dalam kulkas. Jika adonan menggumpal, saring adonan supaya hasilnya bagus.

Menggoreng risoles jumlah banyak memerlukan trik tersendiri. Sering kejadian rontokan tepung panir mengendap di bawah dan gosong sehingga menjadi hitam jelek. Hal ini dapat dihindari dengan cara sbb:

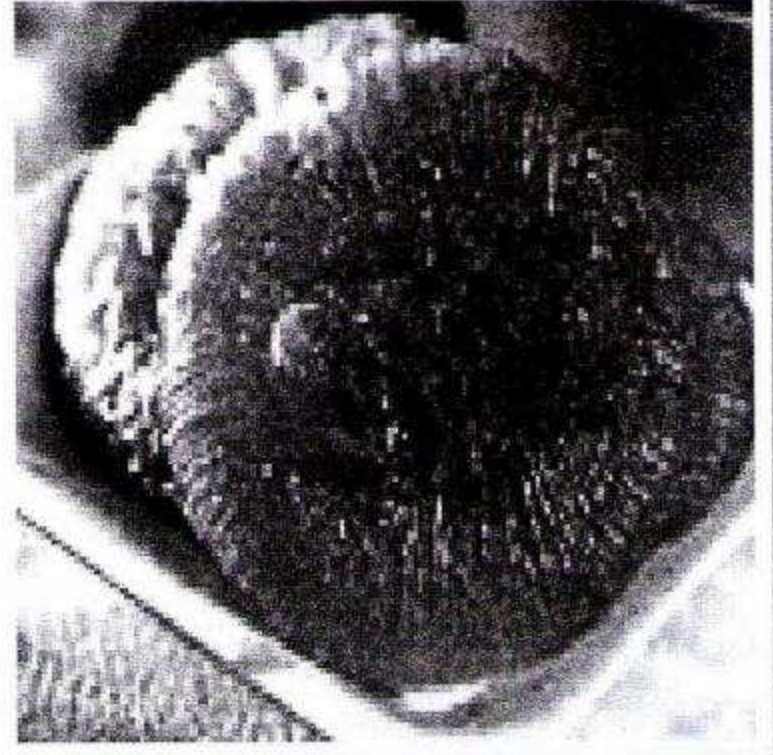
- Siapkan 2 wajan/penggorengan. Satu untuk menggoreng dan satu lagi siap menggoreng yang lainnya.
- Ketika endapan tepung panir terlihat banyak pada penggorengan pertama, segera matikan api. Tuang minyak ke dalam penggoreng yang menanti, dan buang endapannya. Penggorengan kedua mulai bertugas menggoreng risoles berikutnya. Sementara itu wajan pertama siap kembali setelah dibersihkan dari endapan. Begitu seterusnya bergantian dua wajan ini 'bertugas' sampai semua risoles tergoreng.

BAGIAN 8 KUE BOLU KUKUS

Sumber: Tabloid Saji Edisi 137/2008
Gambar 8.1 Kue bolu kukus.

Dalam keterampilan membuat kue, bolu sudah lama populer. Bolu atau kue bolu adalah kue berbahan dasar tepung (umumnya tepung terigu), gula, dan telur. Kue bolu umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven walaupun ada juga bolu yang dikukus, misalnya bolu kukus atau brownies kukus.

Kue Bolu Kukus

1. Bahan
   - 250 gram tepung terigu protein sedang
   - 4 butir kuning telur ayam
   - 4 butir putih telur ayam
   - 150 gram gula pasir
   - 200 ml air soda tanpa rasa
   - 1 sendok makan cokelat bubuk
   - ½ sendok teh soda kue
   - ¼ sendok teh bubuk/pasta vanili
   - ¼ sendok teh pewarna/pasta cokelat
   - ½ sendok teh garam halus
   - Paper cup/kertas minyak untuk alas cetakan
2. Cara Membuat
   - Campur dan ayak tepung terigu, soda kue, dan garam. Sisihkan.
   - Di tempat terpisah, kocok kuning telur, putih telur, dan gula menggunakan mixer kecepatan sedang hingga mengembang kaku. Hentikan pengocokan. Tambahkan tepung terigu dan air soda secara bergantian sambil diaduk menggunakan spatula dengan cara melipat.
   - Ambil tiga sendok sayur adonan, tambahkan pewarna cokelat dan cokelat bubuk, aduk rata.
   - Siapkan cetakan bolu kukus yang telah dialas paper cup/kertas minyak. Tuang adonan ke dalam cetakan bolu kukus hingga hampir penuh. Masukkan setengah sendok makan adonan cokelat di atasnya. Lakukan hingga adonan habis.

- Kukus dengan api besar selama 25 menit atau hingga kue matang dan merekah di bagian atasnya. Angkat, dinginkan.
- Kemas bolu kukus dalam boks plastik mika atau boks karton. Kue siap dipasarkan.

Sumber: belajar-berwiraswasta.blogspot.com

Gambar 8.1 Kue bolu kukus.

BAGIAN 9 KUE CUCUR

Kue cucur dikenal sebagai salah kue berbahan tepung. Kue ini dikenal sebagai kue tradisional atau jajanan pasar. Ingin tahu cara membuatnya? Berikut resep kue cucur.

Kue Cucur

1. Bahan
   - Air 450.00 ml
   - Gula merah (disisir halus) 150 gram
   - Gula pasir 100 gram
   - Tepung beras 300. gram
   - Tepung terigu 30 gram
   - Minyak untuk menggoreng
2. Cara Membuat
   - Didihkan air, gula merah, dan gula pasir lalu saring.
   - Tuang ke dalam tepung beras dan tepung terigu sambil diuleni selama 15 menit.

- Kocok-kocok dengan sendok sayur selama 20 menit.
- Diamkan adonan selama 2 jam.
- Panaskan minyak goreng dalam wajan kecil lalu tuang satu sendok sayur adonan.
- Siram-siram, lalu tusuk tengahnya dengan tusuk sate sampai kering.
- Angkat dan kemudian ditiriskan.

BAGIAN 10 KUE SURABI

Sumber: belajar-berwiraswasta.blogspot.com

Gambar 11.1 Kue surabi.

Kue surabi dikenal sebagai camilan tradisional ala Bandung yang makin populer sebab diolah menjadi aneka rasa. Dahulu dikenal surabi oncom atau surabi polos. Tiap daerah mungkin memiliki resep kue ini dengan nama yang berbeda. Berikut resep membuat kue surabi.

Kue Surabi

1. Bahan
- 250 gram tepung beras
- 60 gram tepung terigu
- 600 ml santan sedang (tidak kental atau encer)
- 100 gram kelapa parut (bukan ampas kelapa)
- Garam secukupnya

Bahan Taburan:

- 100 gram atau 1 blok kecil oncom tumbuk kasar
- 2 buah cabai merah (bisa tambah cabai rawit kalau suka pedas)
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas kencur
- 2 sendok makan minyak goreng
- ½ sendok teh gula pasir
- Garam dan penyedap secukupnya

2. Cara Membuat

Bahan Taburannya:

Sumber: belajar-berwiraswasta.blogspot.com

Gambar 11.2 Kue surabi dengan aneka rasa.

- Ulek oncom bersama bawang putih, kencur dan cabai, lalu tumis hingga harum kemudian tambahkan garam, gula, dan penyedapnya. Aduk merata lalu sisihkan.

Surabinya:

- Campurkan tepung beras bersama santan, setelah merata diamkan selama 30 menit, lalu tambahkan sisa bahan lainnya.

- Panaskan cetakan serabi/wajan kecil, tuang adonan sebanyak 1 sendok makan, lalu taburkan sambal oncom di atasnya, masak hingga kering (adonan masak) begitu seterusnya sampai adonan habis.

Kue semprong populer sebagai salah satu kue kering berbahan tepung. Kue kering ini termasuk kue atau camilan tradisional. Ingin

BAGIAN 11 KUE SEMPRONG

Sumber: belajar-berwiraswasta.blogspot.com

Gambar 12.1 Kue semprong.

tahu cara membuatnya? Berikut resep membuat kue semprong.

Kue Semprong

1. Bahan

(Untuk lebih kurang 50 buah)

- 260 gram tepung beras
- 150 gram gula halus
- 4 butir telur ayam
- ½ sendok teh kayu manis bubuk
- 450 cc santan dari 1 butir kelapa
- Minyak goreng untuk olesan

2. Cara Membuat

- Campur tepung beras dan gula halus, aduk rata. Masukkan telur kocok, aduk rata. Masukkan santan dan kayu manis ke dalam campuran tepung. Aduk rata.
- Panaskan cetakan kue semprong di atas api kecil. ilesi minyak goreng. Tuang 2 sendok makan adonan, ratakan dengan punggung sendok, tutup dengan mengatulpkan kedua sisi. Panggang kedua belah sisinya di atas nyala api kecil kurang lebih 5 menit. Jika sudah berwarna kuning kecokelatan langsung digulung, angkat.

3. Catatan:

- Cetakan kue semprong memiliki guratan-guratan berbentuk motif melingkar dengan pinggiran menyerupai renda pada sisi dalam kedua lempengan besinya.
- Waktu menuang adonan, jaga agar cetakan tetap datar. Hal ini bertujuan agar adonan tidak melebar secara tidak beraturan. Ratakan adonan pada cetakan bermotif lingkaran.
- Menggulung kue harus dalam keadaan panas, karena jika sampai tidak, kue akan mengering dan tidak bisa digulung. Untuk amannya, lakukan penggulungan langsung ketika kue yang sudah matang masih berada dalam cetakan yang sedang dipanggang. Gulung sedikit dengan tangan terlebih dahulu, kemudian lakukan penggulungan selanjutnya dengan pertolongan sodet kecil. Angkat, dinginkan.
- Usahakan adonan tidak terlalu encer dan tidak terlalu kental, adonan sukar kering dan sukar digulung. Karena kadar kekeringan tepung beras yang satu dengan yang lain bisa berlainan, lakukan uji coba untuk adonan yang dibuat. Jika terlalu cair, tambahkan tepung, sedangkan jika terlalu kental, tambahkan cairannya.

Sumber: aprilisa.multiply.com

Gambar 13.2 Kue telur gabus.

BAGIAN 12 KUE GABUS

Telur gabus memiliki dua rasa, asin dan manis. Kue ini popule juga sebagai salah satu kue kering berbahan tepung. Mau tahu cara membuatnya? Berikut resep membuat kue gabus.

Kue Telur Gabus

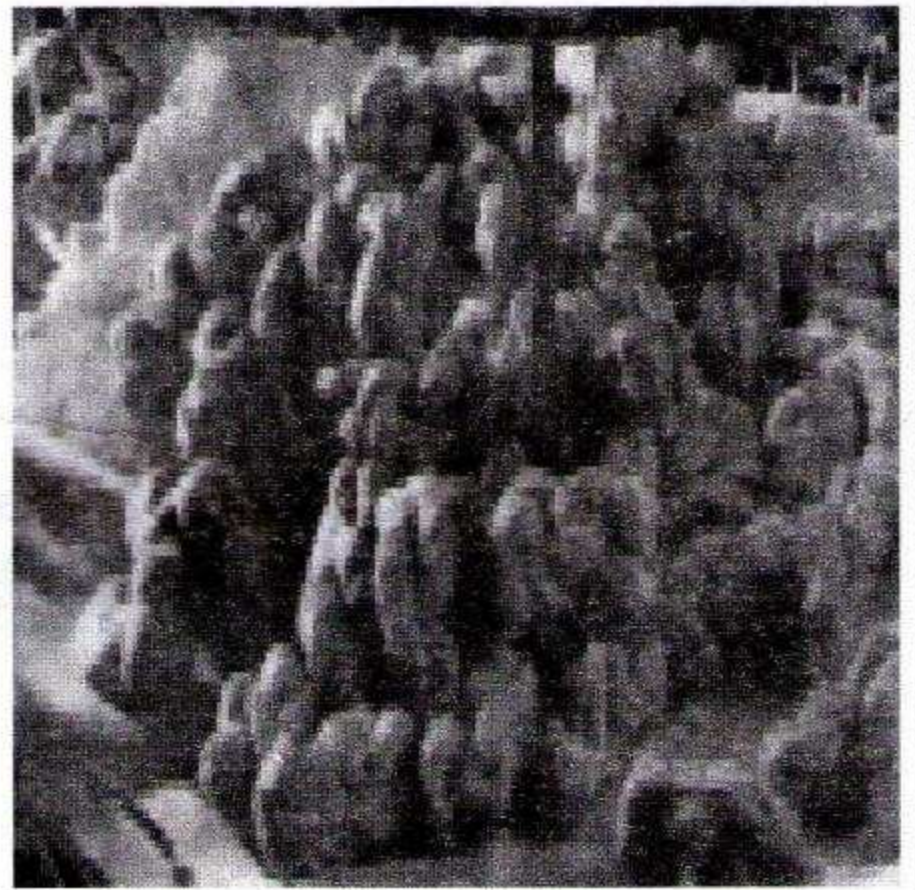
1. Bahan
   - 350 gram tepung ketan
   - 50 gram gula halus
   - 4 butir telur ayam, kocok sampai tercampur rata
   - 1 sendok makan minyak goreng
   - 800 cc minyak goreng

   Untuk Cairan Gula Merah:
   - 150 gram gula merah
   - 2 sendok makan air
   - Campur kedua bahan, lalu didihkan
2. Cara Membuat
   - Campur tepung ketan dan gula halus, tambahkan telur kocok, uleni sampai tercampur rata. Tambahkan minyak goreng, uleni lagi sampai adonan licin dan tidak lengket di tangan.
   - Pulungi adonan sebesar jari kelingking dan runcingkan kedua ujungnya.

- Rendam adonan yang sudah dibentuk dalam wajan berisi minyak. Tempatkan di atas api, goreng telur gabus sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.

3. Catatan:

Rendam telur gabus dalam minyak dingan terlebih dahulu, baru kemudian api dibesarkan perlahan-lahan agar telur gabus tidak meletup pada saat digoreng.

Bagian 13 Kue Tambang

Sumber: aprilisa.multiply.com

Gambar 14.1 Kue tambang.

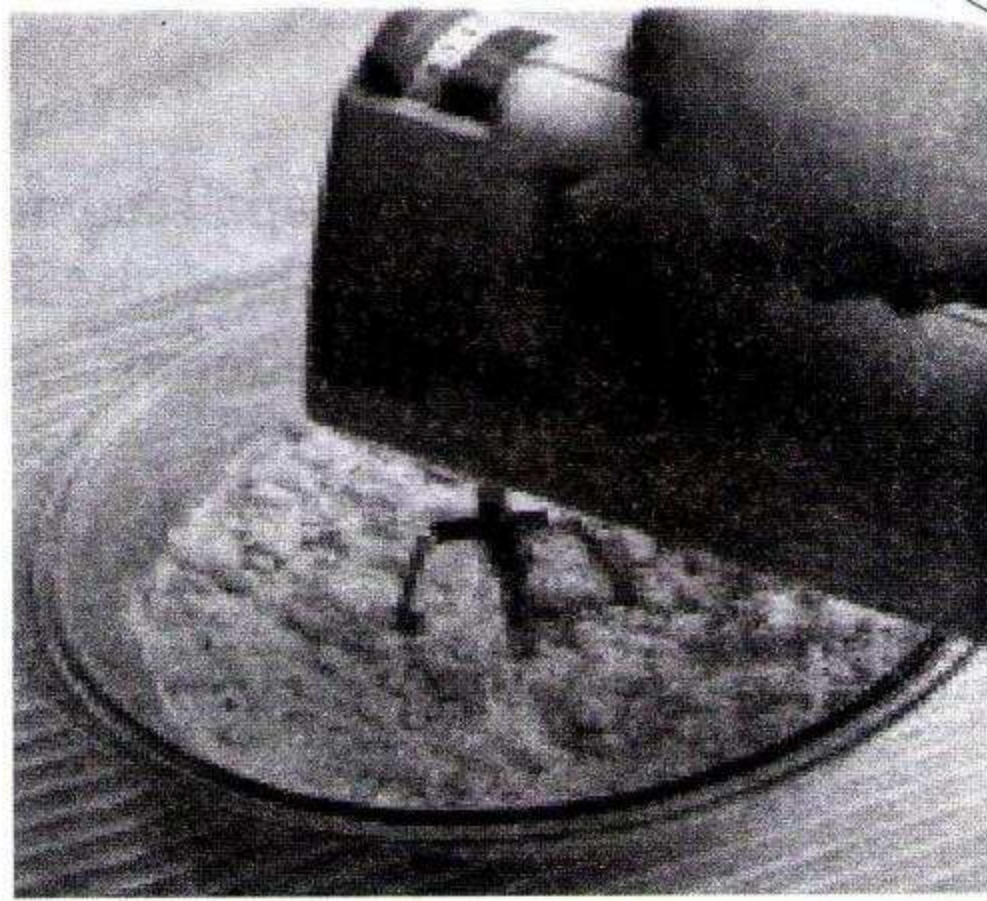
Dikatakan kue tambang sebab kue ini benar-benar menyerupai tambang. Kue ini dikenal sejak lama. Secara turun-temurun, kue ini terus dipopulerkan sebagai salah khasanah kue khas tradisional Indonesia. Berikut resep membuat kue tambang.

Kue Tambang

1. Bahan
   - 240 gram tepung terigu
   - 60 gram gula halus

- 40 gram mentega/margarin
- 2 butir telur
- ½ sendok teh garam
- ¼ sendok teh soda kur
- 800 cc minyak untuk menggoreng

2. Cara Membuat

- Campur tepung terigu bersama gula, dan mentega, aduk rata. Tambahkan telur, garam dan soda kue. Uleni hingga adonan tidak lengket di tangan. Tambahkan tepung terigu jika perlu.
- Giling tipis adonan setebal 4 mm, potong-potong ukuran 5 mm X 10 cm, pluntir, satukan kedua ujung, pluntir lagi bersama-sama.
- Panaskan minyak dengan api sedang, goreng adonan kue yang sudah dibentuk hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- Setelah kue dingan, simpan dalam stoples.

Sumber: www.bisnisukm.com
Gambar 15.1. Pengolahan tepung untuk produksi kue.

BAGIAN 14 PELUANG USAHA KUE BERBAHAN TEPUNG

Sukses Membuat Kue

Membuat kue kering/basah menjelang perayaan besar dapat dijadikan sebagai salah satu kegiatan yang dapat mendatangkan keuntungan. Mengapa demikian? Karena menjelang hari besar atau momen khusus, kue kering/basah banyak dicari orang untuk dijadikan sebagai menu suguhan untuk para tamu. Oleh karena itu, jika Anda memiliki keahlian dalam membuat kue kering/ basah, dapat Anda manfaatkan untuk membuka usaha kue dan memasarkannya. Walaupun peluang usaha kue begitu besar, tidak semua orang bisa membuat kue kering/basah dengan hasil yang berkualiatas. Terkadang bentuknya sudah bagus, tetapi teksturnya kasar, tidak renyah ataupun kualitas rasanya yang kurang pas.

Untuk itu, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan kue agar menghasilkan kue yang menarik dengan rasa yang enak. Berikut beberapa tips sukses membuat kue.

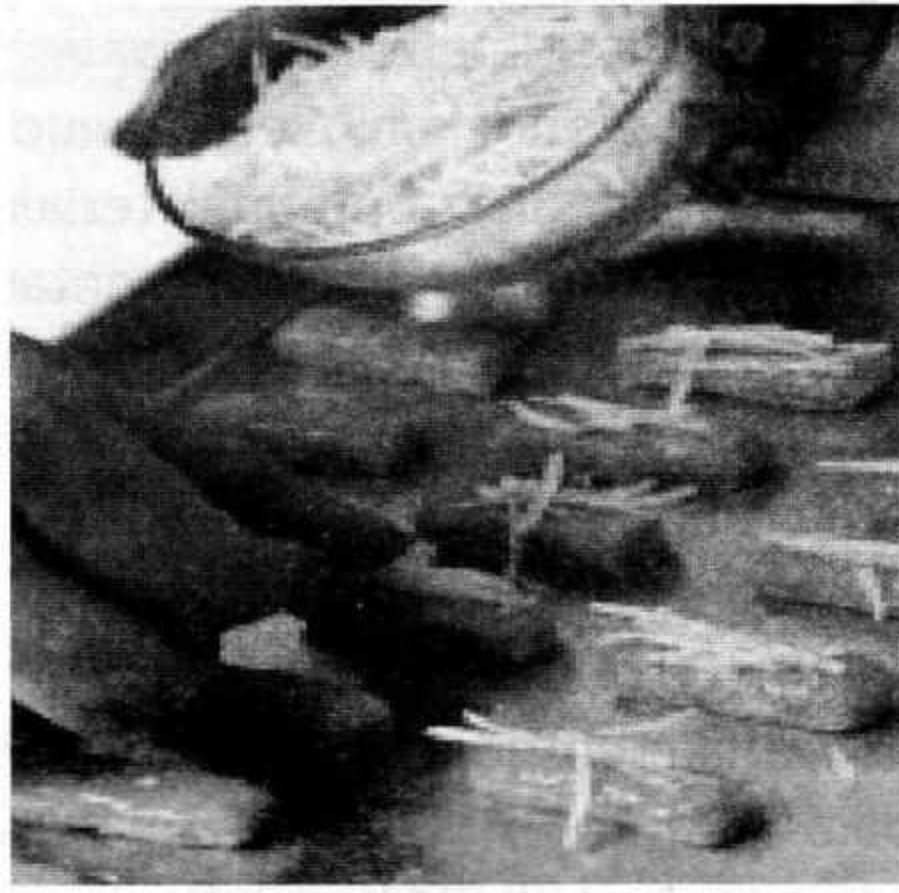
1. Pilihlah tepung serbaguna seperti tepung terigu, tepung maizena, ataupun tepung ketan sebagai bahan baku utama. Tetapi tepung yang sering digunakan yaitu tepung terigu. Untuk mendapatkan hasil kue yang renyah, dapat Anda peroleh dengan cara terlebih dahulu menjemur tepung yang akan dipakai atau bisa juga dengan sangrai tepung terlebih dahulu agar lebih kering.

2. Untuk penggunaan mentega, usahakan pilih mentega yang tidak asin, jangan gunakan mentega yang terlalu dingin karena membuat udara tidak dapat masuk. Selain itu hal yang harus diperhatikan yaitu jangan mengocok mentega terlalu lama, agar adonan tidak terlalu lembek sehingga susah dicetak.

3. Jika ingin menghasilkan kue kering yang empuk, gunakan kuning telurnya saja. Sedangkan untuk putih telurnya dapat digunakan untuk mengolesi permukaan kue, agar terlihat mengkilap.

4. Dalam penggunaan gula, sebaiknya pilih gula halus dibandingkan dengan gula pasir. Penggunaan gula halus akan menghasilkan kue dengan tekstur yang lembut.

5. Gunakan teknik yang benar dalam mengaduk adonan kue, lebih baik gunakan sendok kayu untuk mengaduknya. Jangan terlalu lama mengaduk adonan agar tidak lembek. Jika sudah telanjur lembek, jangan tambahkan tepung namun bungkus adonan dengan plastik dan simpan dalam lemari es.

6. Jika adonan sudah siap dicetak, cetak diatas loyang. Kemudian, atur hasil cetakan di atas loyang dan berikan jarak antarkue sehingga kue dapat mengembang dengan baik dan tidak menempel dengan kue sebelahnya.

Sumber: www.bisnisukm.com

Gambar 15.2 Keterampilan membuat kue dapat dijadikan sumber penghasilan.

Strategi Usaha Kue

Bebagai kudapan ringan yang disukai oleh hampir semua orang. Permintaan kue kering/basah selalu saja ada. Apalagi menjelang perayaan hari besar, seperti Lebaran, Natal, Tahun Baru, atau momen spesial (ulang tahun atau acara syukuran) membuat permintaan pasar terhadap kue meningkat.

Kemudian, strategi apa yang harus dilakukan? Untuk menghindari lonjakan harga menjelang momen hari besar, pengusaha kue sebaiknya bersiap dengan stok bahan kue jauh-jauh hari.

Berikut strategi lainnya.

1. Tidak Butuh Modal Besar

   Sebenarnya bisnis kue bisa dilakukan semua orang karena bisnis ini bisa dipelajari sebelumnya. Bagi Anda yang tidak

memiliki dasar membuat kue dapat mengikuti kursus dengan jangka waktu belajar antara 1-3 bulan, bahkan bagi yang ingin cepat paham bisa mengambil kelas privat. Apalagi jika Anda memiliki hobi membuat kue, tidak ada salahnya menyelami hobi ini sebagai sebuah peluang usaha.

Sebagai pemula, Anda tidak pertu khawatir soal bahan baku dan peralatan yang digunakan. Selain mudah dicari, harga bahan baku dan peralatannya pun tidak terlalu mahal. Bahkan, kalau perlu Anda dapat meminjam sementara peralatan kue kepada saudara atau teman. Akan tetapi, Anda perlu memiliki keuletan agar usaha ini mampu bertahan dan berkembang.

Peralatan utama yang wajib ada dalam usaha kue, di antaranya: oven, cetakan, loyang, mixer, bahan kue, dan toples. Jadi, hanya dengan modal Rp300 ribu sampai Rp500 ribu seseorang sudah bisa memulai usaha membuat kue.

2. Tren Kue Lebaran

   Nah, agar kue yang Anda buat bisa laris di pasaran, sebaiknya Anda perlu mengikuti tren jenis kue saat Lebaran tiba. Meskipun tren kue khas lebaran sedang marak, bentuk nastar dan kastengel dalam bentuk konvensional masih juga dicari terutama kalangan menengah ke bawah yang tidak terlalu memperhatikan bentuk dan rasa karena yang penting harganya murah.

3. Strategi Pemasaran

   Kalau ingin memasarkan kue, Anda bisa memanfaatkan jaringan perkawanan Anda dengan saudara atau rekan sekitar. Siapkan juga sample atau tester untuk menguji apakah kue buatan Anda layak jual dan diminati oleh rekan Anda sebab strategi yang paling jitu untuk seorang pemula adalah dengan cara promosi lanqsung ke calon konsumen. Tentu saja, inovasi dari sisi rasa dan kualitas kue tetap harus dijaga antara lain dengan mengupayakan agar kue Anda bebas pengawet

dan melakukan cara-cara alami agar kue yang dibuat bisa bertahan cukup lama. Misalnya, lewat pengovenan kue yang matang secara baik dan penggunaan bahan yang fresh serta tidak kadaluwarsa. Setelah kue dikenal oleh masyarakat sekitar, langkah selanjutnya adalah dengan mengikuti bazar atau pameran yang diadakan instansi milk pemerintah, yang biayanya terjangkau. Anda bisa juga mencoba menjual kue lewat beberapa agen atau distributor sebab dengan bantuan mereka pemasaran akan lebih luas dan merata.

Contoh Ananisis Usaha Kue

1. Pemasukan
   - Omset = Rp 500.000,00/hari x 30 = Rp 15.000.000,00
2. Pengeluaran
   - Bahan baku = Rp 300.000,00 x 30 = Rp 9.000.000,00
   - 4 buah Gas = Rp 78.000,00 x 4 = Rp 312.000,00
   - Listrik dan air = Rp 250.000,00
3. Total pengeluaran = Rp 9.562.000,00
4. Keuntungan Bersih
   Rp 15.000.000,00 – Rp 9.562.000,00 = Rp 5.438.000,00

1. Langkah Awal
   Bisnis kue sudah teruji tetap stabil dalam keadaan apa pun karena makanan termasuk kebutuhan primer. Jenis usaha ini bisa berupa kue, mulai dari kue-kue kering, cake hingga kue-kue basah. Dengan sedikit keterampilan membuat kue, Anda bisa menjadikan usaha ini sebagai usaha rumahan. Gunakan resep-resep favorit keluarga atau resep yang sudah Anda kuasai pembuatannya. Jangan tergiur untuk membuat banyak jenis, mulailah dengan 1-2 jenis. Tambahkan jenisnya jika penjualan sudah mulai

stabil. Untuk memulai bisnis ini Anda bisa memanfaatkan apa yang dimiliki di rumah. Dengan modal kurang dari 1 juta rupiah, bisnis ini bisa dimulai. Modal untuk bahan-bahan kue
Rp. 500.000 – Rp. 1.000.000.

2. Jenis Kue
   Tentukan dahulu kue-kue apa apa yang akan Anda tawarkan pada konsumen. Pilih jenis-jenis kue yang digemari seperti brownies kukus, spaghetti bakar, pastel, dan risoles. Manfaatkan momen hari besar untuk menerima order aneka kue kering dan cake.

3. Peralatan
   Gunakan oven, mikser, panci, wajan, dan semua peralatan masak yang Anda miliki sebagai modal awal. Jadi, jangan tergiur untuk membeli peralatan baru sebelum jualan sukses agar tidak terlalu banyak modal terbuang.

4. Bahan
   Bahan untuk kue seperti tepung terigu, margarine, gula, telur, bahan-bahan lainnya juga aneka bahan segar untuk masakan bisa dibeli dalam jumlah seperlunya. Karena harga bahan pokok sering tidak stabil maka bisa dibeli dalam jumlah agak banyak agar harga jual kue dan masakan tidak terlalu terpengaruh dengan kenaikan harga.

5. Tempat Belanja Bahan
   Toko bahan kue yang ada di dekat rumah, pasar tradisional, atau supermarker.

6. Kemasan
   Kantong plastik, boks karton/plastik/foam, dan stoples. Sebaiknya beli di toko khusus plastik dan kemasan untuk mendapatkan lebih

banyak pilihan dan harga lebih ringan. Di tiap pasar tradisional, ada toko khusus ini.

7. Tempat Jualan dan Produksi
   Jika memiliki rumah yang berlokasi strategis, Anda memanfaatkannya sebagai lokasi berjualan. Demikian juga dengan dapur dan ruang makan atau garasi, bisa dimanfaatkan sebagai langkah awal.

8. Pemasaran
   Ada dua cara untuk memasarkan aneka kue. Pertama, titipan atau konsinyasi. Kue bisa dititipkan pada kantin atau rumah makan. Akan tetapi, cara ini mengandung risiko jika tidak laku akan dikembalikan dan Anda akan merugi. Kecuali itu, Anda tidak bisa mengontrol kemasan dan pelayanannya.
   Kedua, pesanan; cara ini paling cocok untuk mengawali usaha karena kue yang Anda buat akan dibayarkan langsung saat barang diserahkan bahkan Anda sudah bisa memperhitungkan keuntungannya.

9. Harga Jual
   Bisnis makanan tergolong paling menguntungkan, mulai dari 50% hingga 100%. Kecuali itu perputaran uang dalam bisnis ini lebih cepat karena makanan hampir selalu dibayar tunai. Jadi setelah semua biaya dihitung, tambahkan minimal 50% sebagai keuntungan dalam menghitung harga jualnya. Misalnya, 1 resep risoles (jadi 30 buah) memerlukan biaya Rp. 35.000. Jika risoles dijual Rp1.750 per buah, keuntungannya (Rp52.500 – Rp35.000 = Rp17.500 atau 50%). Dalam menentukan harga jual, Anda jangan segan memberikan diskon atau pelayanan khusus untuk pembeli dalam jumlah besar agar secara pasti volume penjualan akan meningkat.

Daftar Pustaka

Dianawati, Ajen. 2007. Peluang Usaha Rumahan yang Menguntungkan. Jakarta: Media Kita.

J.Kh., Jingga. 2009. Resep Kue Berbahan Umbi. Bandung: Eureka Dwiraga.

Sutomo, Budi. 2007. Kue Kering untuk Usaha. Jakarta: Primamedia Pustaka.

Tim Pionir. 1997. Resep untuk Membuat Kue dan Bolu. Bandung: Pionir Jaya.

Widyatmoko, Agoeng. 2007. Peluang Usaha untuk Ibu Rumah Tangga. Jakarta: Media Kita.